

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en colesterol

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Servir espolvoreado con queso manchego rallado y perejil.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr de Arroz Largo
- 300 gr de Champiñones
- 50 gr de Mantequilla Central Lechera Asturiana
- 100 gr de Queso rallado
- 200 ml de Nata Líquida
- Nuez Moscada
- Sal

Preparación:

Paso 1

Hervir el arroz en abundante agua salada y cuando esté bien cocido se deja escurrir.

Paso 2

En una sartén con la mantequilla, se rehogan los champiñones, previamente lavados y cortados.

Paso 3

Cuando los champiñones estén bien rehogados se añade la nata, el queso rallado y un poco de nuez moscada.

Paso 4

Remover suavemente y dejar a fuego lento unos minutos. Incorporamos el arroz hervido y dejamos que cueza un poco más hasta que adquiera la consistencia deseada.